



# DARBAAR

Jede Region und Stadt in Indien hat ein typisches Gericht, das normalerweise als Touristenattraktion genutzt wird.



• • •

INDISCHE SCHNELLIMBISS

# DARBAAR

11:00 AM - 03:00 PM  
05:00 PM - 09:00 PM

Schwetzinger str. 40  
68165, Mannheim

+49(0)62143759556

# DARBAAR



## Indian Food

Each region and city in India has a typical dish that is usually used as a tourist attraction.



## STARTERS/VORSPEISEN

<b>1 SAMOSA(2 PCS)</b> Veg		5,00€
Teigtaschen mit Gemüsefüllung 1,2 Veg		
<b>2 VEG MANCHURIA</b>		7,00€
Frittierte Gemüsebällchen in brauner Soße		
<b>3 GOBI MANCHURIA</b> Veg		7,00€
Frittierter Blumenkohl gericht in einer aromatischen Sojasoße		
<b>4 CHILLI CHICKEN</b> <sup>1,2,3</sup>		7,00€
Hühnerfleisch, in Ei und Mehl gebacken an einer Soße aus Soja-Soße, Zwiebeln, Paprika und scharfer Chilli Soße		
<b>5 CHICKEN 65</b> <sup>1,3,4,8</sup>		7,00€
Ein würzig, frittiertes Hähnchengericht		

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>6 CHANA MASALA</b>	7,00€
Kichererbsen in pikanter Curry- Gewürzsauce	
<b>7 DAL TADKA</b>	7,00€
Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Tomaten und Knoblauch	
<b>8 DAL MAKHANI</b>	8,00€
Aus schwarzen Linsen und Kidney bohnen, gekocht mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen	
<b>9 VEG KOFTA</b> <sup>2,4</sup>	8,00€
aus gemischemtem Gemüse, das zu Bällchen geformt, frittiert und in einer würzigen soße serviert wird.	
<b>10 PANEER BUTTER MASALA</b>	8,00€
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Sahne und Gewürzen gebraten mit gebratener Soße	
<b>11 PALAK PANEER</b> <sup>2,4</sup>	8,00€
Feiner Blattspinat zubereitet nach orig. indischer Art, mit Panir und erlesenen Kräuter	
<b>12 KADAI PANEER</b>	8,00€
mit Paprika, Zwiebeln in einer Gewürzsoße (Scharf)	
<b>13 BABYCORN MUSHROOM MASALA</b>	8,00€
Baby Mais, Champignons und Gewürzen wie Garam Masala und Kreuzkümmel.	
<b>14 MUSHROOM MATAR MASALA</b>	8,00€
Champignons und grünen Erbsen in einer aromatischen Tomaten masala Sauce und Curryssoße	

## HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

<b>15 BUTTER CHICKEN</b> <sup>2,4</sup>	9,00€
Saftiges Hühnerfilet, kurz gegrillt in feiner Tomaten- Cashew-Sahnesoße mit echtem Safran	
<b>16 CHICKEN HYDERABADI</b> <sup>2,8,9</sup>	9,00€
Hühnerfilet gekocht mit Kokosmilch in original süd indischerem Curry (Scharf) Teigtaschen mit Gemüsefüllung	
<b>17 CHICKEN VINDALOO</b> <sup>2,4</sup>	9,00€
Hühnerfilet mit Kartoffel-Tomaten- Ingwer-Curry-Soße nach nordindischer Art(scharf)	
<b>18 CHICKEN KADAI</b> <sup>2,4</sup>	9,00€
Hähnchengericht mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen wie Koriander und Garam Masala. (scharf)	
<b>19 PALAK CHICKEN</b> <sup>2,4</sup>	9,00€
Hühnerfilet mit Blattspinat, frischem Ingwer, Tomaten	
<b>20 MANGO CHICKEN</b>	9,00€
Hähnchen gericht mit einer süßen Mango Ingwer, Knoblauch und Gewürzen und Garam Masala	

## LAMM SPEZIALITÄTEN

<b>21 LAMB VINDALOO</b> <sup>2,4</sup>	10,00€
Lammfleisch mit Kartoffeln nach pikanter, westindischer Art mit Kokosraspeln (Scharf)	
<b>22 LAMB CURRY</b> <sup>2,4</sup>	10,00€
Lammfleisch gekocht mit Kokosmilch nach original südindischer Art	
<b>23 PALAK LAMB</b> <sup>2,4</sup>	10,00€
Lammfleisch mit Blattspinat, frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln	
<b>24 LAMB ROGAN JOSH</b> <sup>2,4</sup>	10,00€
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen und Kräutern in Curry-Paprikasoße (scharf)	

Allergene Enthält: 1: Gluten; 2: Laktose; 3:  
Ei; 4: Nüsse; 5: Soja; 6: Schalentiere;  
7: Senf; 8: Sellerie; 9: Sesam;

## BIRIYANI

<b>25 CHICKEN BIRIYANI</b>	10,00€
Basmati reis gekocht mit Hähnchen und Gewürzen nach südindischer Art	
<b>26 LAMB BIRIYANI</b>	12,00€
Basmati reis gekocht mit Lammfleisch und Gewürzen nach südindischer Art	
<b>27 VEG PULAO</b>	9,00€
Reisgericht aus Basmati reis, frischem Gemüse, Gewürzen und Kräutern, schonend zubereitet.	

## BROT SPEZIALITÄTEN

<b>28 ROTI</b> <sup>1</sup>	2,00€
Fladen brot aus Roggenmehl gebraten mit Ghee	
<b>29 BUTTER NAAN</b> <sup>1,2</sup>	3,00€
Fladen brot aus Hefeteig aus dem Lehmofen mit Butter bestrichen	
<b>30 GARLIC BUTTER NAAN</b> <sup>1,2</sup>	3,00€
Fladen brot aus Hefeteig aus dem Lehmofen mit Knoblauchbutter bestrichen	

## DESSERTS/NACHTISCH

<b>31 GULAB JAMUN (2PCS)</b> <sup>5,7,8</sup>	3,00€
Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse, leicht frittiert, in Honig- Rosenwasser und Safran eingelegt, mit Nüssen garniert	
<b>32 GAJAR KA HALWA</b> <sup>5,7,8</sup>	2,00€
Geriebene Karotten gekocht mit Milch und Zucker und Kardamom mit Nüssen	

## SOFT DRINKS

<b>33 MANGO LASSI</b>	3,00€
330 ml	
<b>34 COCA COLA, SPRITE, FANTA</b>	2,00€
250 ml	
<b>35 RED BULL</b>	3,00€
500 ml	
<b>36 DURSTLÖSCHER</b>	1,50€

## BIER

<b>37 PILSENER</b>	500 ml	2,50€
<b>38 HEFEWEIZEN</b>	500 ml	3,00€
<b>39 WHISKY</b>	3 cl	5,00€